

	Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización. <b>Especificación de Compra</b> <b>Materia Prima</b>	<b>100000252807</b>
		Válido a partir de: <b>2019.02.06</b> Válido hasta:
<b>Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix</b> <b>Estado: Approved</b> <b>SÓLO USO INTERNO</b>		

Nombre del autor de la especificación:	Ramon Roman
Organización Creadora	PA Panamá
Copiado de la especificación	100000252806
Motivo de la revisión	Actualización de parámetro de Viscosidad y Tamizado

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Pasta de tomate obtenida por la evaporación del jugo y la pulpa de tomates frescos, esterilización y envasado aséptico.

**REQUISITOS GENERALES**

**Calidad**

La materia prima deberá cumplir con la legislación y regulaciones aplicables en el país de destino, o en su caso el Codex según sus propias necesidades, los más estrictos de los tres deberán ser aplicados.

Calidad	Grado Alimentario La materia prima no debe contener ninguna sustancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor. La materia prima deberá cumplir con la legislación y regulaciones aplicables en el país de destino, o en su caso el Codex según sus propias necesidades, los más estrictos de los tres deberán ser aplicados.	
---------	---	--

**Nestlé**

Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

**Especificación de Compra  
Materia Prima**

**100000252807**

Válido a partir de: **2019.02.06**  
Válido hasta:

**Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix**Estado: **Approved****SÓLO USO INTERNO****COMPOSICIÓN**

Componente	Mínimo	Máximo	Objetivo	UOM
Tomato Paste			100	%

**REQUISITOS SENSORIALES**

Apariencia sin preparación	Pastoso, sin grumos ni aire, libre de semillas y cáscaras
Color sin preparación	Rojo, según muestra estándar
Olor	Olor a tomate maduro, ligeramente cocido
Sabor	Característico a tomate maduro, ligeramente cocido, ligeramente ácido, dulce con residual amargo.
Preparación de la muestra	Evaluación directa.

**REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS**

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Estos requisitos están listados abajo según corresponda.

**Cuantitativo**

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Materia seca soluble	30 °Brix	32 °Brix		Como Solidos Solubles Naturales de Tomate (NTSS según siglas en ingles) medido a 20°C
pH	4,1	4,4		
Color				Color Hunterlab (a/b): Mín. 2, L+a=45,8-54,0, b=11,5-14,5
Viscosity - Bostwick	5 cm	6 cm		Medido con solución 12°Bx entre 20 y 25°C

Lycopeno Min 65 mg/100g de pulpa.

**Cualitativo**

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Ausencia de material extraño o ajeno.

Fecha de impresión:  
2019.05.24

Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas:  
AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890

Página 2 de 4  
Páginas



Los derechos de propiedad intelectual de este documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

**100000252807**

Válido a partir de: **2019.02.06**  
Válido hasta:

**Especificación de Compra  
Materia Prima**

**Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix**

Estado: **Approved**

**SÓLO USO INTERNO**

Impurezas	Libre de impurezas.
Plaga	0 fragmentos de insectos/100g de pasta. Huevos y Larvas: 0 unidad/100g de pasta.
Tamizado	Max. 0,3% queda retenido en malla 0.060 pulgadas (1.524 mm)

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

La expresión de los criterios de calidad microbiológica están basados en la recomendación de la Comisión Internacional de Especificación microbiológica de alimentos (The International Commission on Microbiological Specification for Foods), donde:

n = número de muestras

c = Número máximo de muestras superior o igual a m y inferior a M

m = Límite microbiológico que:- en un plan de dos clases, separa calidad buena y defectiva  
- en un plan de 3 clases, separa calidad buena y marginal.

M = Límite microbiológico que:

- en un plan de 3 clases, separa calidad marginal y defectiva;

- en un plan de 2 clases M puede asimilarse a m.

**El proveedor determina cómo la verificación (monitoreo) es hecho para demostrar cumplimiento con los requerimientos microbiológicos.**

**Contaminant Microorganisms**

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	3	1.000 /g	10.000 /g	
Enterobacteriaceas	5	3	10 /g	100 /g	

Fecha de impresión:  
2019.05.24

Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas:  
AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890

Página 3 de 4  
Páginas



Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

**Especificación de Compra**  
**Materia Prima**

**100000252807**

Válido a **2019.02.06**  
partir de:  
Válido hasta:

**Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix**

Estado: **Approved**

**SÓLO USO INTERNO**

**EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE**

Usar solo Materiales de Empaque para ingredientes alimenticios que están en cumplimiento con regulaciones relevantes/estándares internacionales de alimentos en contacto.

Bajo solicitud, el proveedor debe proveer un certificado de cumplimiento a las regulaciones de alimentos en contacto para todos los materiales de empaque para ingredientes alimenticios.

Parámetro	Requisito	Comentario
Embalaje	Adecuado para proteger y preservar el contenido Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos aprobados en el país de destino	
Transporte	En condición fresca y seca	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
	a temperatura ambiente En lugar seco	

**MÉTODOS ANALÍTICOS**

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	
--------------------	---	--

Fecha de impresión:  
2019.05.24

Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación. Fechas:  
AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890

Página 4 de 4  
Páginas